



Prunotto Barolo - 2015

Produtor: Prunotto

Produzido com uvas nebbiolo dos vinhedos da Prunotto na zona de Barolo. Como os grandes vinhos da região, este não fica atrás, um vinho potente, rico e elegante. Uma excelente oportunidade de conhecer os encantos de um Barolo com a chancela da Prunotto, o braço direito da Antinori no Piemonte. Um Barolão! Pode ser degustado já, mas tem potencial de guarda por no mínimo 10 anos. Salute!!

Terroir

País: Itália

Região: Piemonte

Uva: 100% Nebbiolo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: Período de amadurecimento de 24 meses em barris de carvalho francês de 50 hl e 75 hl e uma pequena parte em barricas de 2º uso; mais 12 meses em garrafa.

Por Murilo Azevedo

Visual: Vermelho-rubi com reflexos granada.

Gustativo: Na boca apresenta-se pleno e aveludado, equilibrado, elegante, robusto, taninos presentes, boa acidez, com final longo.

Olfativo: Aroma complexo, com notas herbáceas, especiarias, e toques de violeta com minerais.

Harmonização: Ideal para acompanhar pratos de carne muito estruturados e densos, como ossobuco, caças de pelo, ensopados e também queijos fortes.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 10 anos

Terroir e Produtor

O Piemonte abriga as proeminentes DOCGs de Barolo e Barbaresco, que, juntas representam alguns dos melhores vinhos da Itália e do mundo. A reputação da região está ligada a sua uva, a Nebbiolo, mas ela oferece muito mais que seus dois filhos mais famosos. Os vinhedos cobrem cada centímetro do Piemonte, composto por complexo conjunto de DOCs sobrepostas que se dividem em cinco áreas principais: Asti, Alba, as DOCs do Norte e do Leste e Langhe, coração da viticultura no Piemonte. **Prunotto** é desde 1989 o braço do produtor **Antinori** no **Piemonte**, por produzir vinhos de altíssima qualidade, classe e refinamento. Seu vinhedo **Bussia** é um verdadeiro “cru piemontês”, um terreno de 7 hectares em uma das mais cobiçadas porções da região de **Barolo**. A vinícola possui ainda 27 hectares em Agliano, famosa pela produção de **Barbera D’Asti**; 5 hectares em uma área de **Barbaresco** denominada “**Bric Turot**”; e outros 5 hectares em **Treiso**, plantados com **Moscato**.